

Junetina Stroganov

Za 2 osobe

400 g junećeg bifteka
manja glavica stepenirnog luka
200 g šampinjona
2 kisela krastavca
50 ml belog vina
kašičica senfa
2 kašike brašna
so i biber
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
kocka supe
2dl vode
margarin
ulje

Testo za lepinje

$\frac{1}{2}$ pakovanja kvasca
500 g brašna
2dl vode
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
 $\frac{1}{2}$ kašičice šećera
žumance

Dekoracija

zelena salata
paradajz
kisela pavlaka

Način pripreme

1. Lepinje: razmutiti kvasac, šećer i so u mlakoj vodi. Sjediniti sa brašnom i umesiti glatko testo. Ostaviti da odstoji 30 minuta. Testo premesiti, formirati 2 lepinje. Pleh podmazati margarinom. Lepinje peći u zagrejanj pećnici na 220 stepeni, 15 minuta. Izvaditi ih, premazati žumancetom, pa ih vratiti u rernu na jos 5 minuta.
2. Uvaljati komadiće bifteka u brašno i odstraniti višak. Zagrejati ulje u dubokom tiganju na srednje jakoj vatri. Propržiti komadiće bifteka, pa ih izvaditi sa strane.
3. U tiganj dodati preostalo ulje i na njemu propržiti crni luk. Posoliti. Dodati pečurke i kisele krastavčiče, pa začiniti senfom. Dobro promešati. U tiganj vratiti biftek, pa naliti vino i fond (2dl vode i kocka supe). Začiniti biberom, krčkati dok sos ne postane srednje gust. Često mešati.

4. Lepinje preseći, izvaditi višak testa i u njih servirati Junetinu Stroganov. Preko serviranog Stroganova staviti po želji pavlaku.